KOBIETA W DOMU I SALONIE

-GAZETA PORANNA SWOIM CZYTELNICZKOM-

Naczelny Redaktor: JERZY KONARSKI.
Redaktorka: JANINA KOSSAK-PEŁEŃSKA.

Wydawca: SPÓŁKA AKCYJNA WYDAWNICZA
Adres: **Lwów, Chorążczyzna 31.**

Nr. 10. Dodatek tygodniowy do Nr. 7486 z dnia 16. lipca 1925.

POGADANKI.

Czy zauważyłyście Miłe Czytelniczki, co w ostatnich czasach zdumiewająco często notuje kronika dziennikarska?... Oto wypadki zapominania dzieci przez matki...

Są tam takie komiczne zdarzenia jak to, że przy chrzcie zapomniano w kościele noworodka i cały orszak wraz matką i ojcem jakoteż rodzicami chrzestnymi dopiero w domu spostrzegł brak głównego subjektu uroczystości... W innym znów wypadku — a takich jest bardzo wiele, mamusia na przechadzce w parku publicznym lub co gorsza, na ulicy, tak się zagadała ze znajomą lub co jeszcze częściej się zdarza — ze znajomym, że zupełnie zapomniała czuwać nad swojem maleństwem, które korzystając ze swobody dało folgę swemu zmysłowi wędrownemu i jak w bajce poszło odkrywać nieznane światy za siódmą górą i za siódmą rzeką... Gubienie dzieci zdarza się również często na dworcach kolejowych, w wagonach, co jak sobie może przypominacie dało nie dawno powód do humorystycznej przygody zakładu naukowego żeńskiego, który podczas wycieczki pociągiem, odkrył na półce wagonu niemowlę, pozostawione tam przez zapominalską mamusię.

Czy nie sądzicie Panie, że są to wypadki bardzo znamienne dla naszej epoki?...

Nie?!...

Uważacie, że jest to temat dla Was najzupełniej daleki, bo przecież żadnej z Was nie mogłoby się takie zapomnienie przydarzyć?

Być może... Choć zbyt pewna tego nie jestem, bo nieraz zdarza mi się obserwować w ogrodach i miejscach publicznych, panie, które tak się zajmą, czy to rozmową, czy też czytaną książką, czy czem innem wreszcie, że tylko małej przedsiębiorczości i brakowi inicjatywy ich latorośli należy przypisać, że się im nie zgubią z oczu.

Zdarzyło mi się nawet raz powstrzymać jakieś małe bobo przed niebezpiecznem podbiegnięciem na środek ruchliwej ulicy, podczas gdy mamusia w skupieniu wszystkich władz duszy — oglądała modną wystawę...

Ale powiedzmy, że żadna z Was Miłe Czytelniczki, nie posunęłaby swego roztargnienia tak daleko, aby zapomnieć swego dziecka w dosłownem znaczeniu...

Czy jednak tak samo śmiało możecie moje Panie powiedzieć, że nie zapominacie ich allegorycznie?...

Znowu powrócić muszę do mojego dzieciństwa. W owym czasie rzeczywiście dla kobiety dom był jej całem królestwem. I rzadkie tylko wypadki wyprowadzały ją zeń w świat. Zapewne istniały i wówczas obowiązki życia towarzyskiego, teatr, zabawy... Ale zawsze były to w życiu codziennem zdarzeniu wyjątkowe...

Poza niemi kobieta przebywała w domu, zajmowała się dziećmi... Tak, tym drobiazgiem, który potrzebuje tylu starań fizycznych, jak też niemniej temi starszemi, których dusza niemniej ciągłej troskliwej wymaga kultury.

Dziś tak wiele zmieniło się pod tym względem.

Przyznać trzeba, że w ogromnej liczbie wypadków nie szukanie własnej przyjemności nie pozwala matce tak ciągle pamiętać, tak ciągle czuwać nad dzieckiem, jakby tego było potrzeba.

Twarde warunki ekonomiczne, szczupłość zarobku męża, zmuszają kobietę do pracy poza domem. Dziecięta widzą matkę tylko wczesnym rankiem oraz wieczorem po skończonej pracy...

Tam, gdzie tego wzgląd na powiązanie końca z końcem bezwarunkowo wymaga, trzeba to przyjąć jako złe konieczne. Jednakowoż o tyle tylko o ile tak a nie inaczej być musi.

Lecz nawet taka praca zawodowa nie pozwala kobiecie zapomnieć o dziecku... Przeciwnie tem więcej o niem pamiętać powinna, tem skrupulatniej oddawać mu tę resztę z samej siebie, jaką jej pozostawiają obowiązki zawodowe...

A w tej mierze zbyt często widzi się niedociągnięcia. Mogłyby o tem wiele powiedzieć nasze modne kawiarnie i cukiernie. Roi się w nich dziś od kobiet... Dla wielu z pań codzienne uczęszczanie do kawiarni czy cukierni stało się poprostu potrzebą..., tak jak dla mężczyzn kasyno czy klub...

I już słyszę, jak z wielu stron posypały się słowa protestu, jak grad na moją głowę.

— Ależ to wstecznictwo brać nam za złe te chwile wytchnienia, wejścia miedzy ludzi... Jeśli pracujemy na równi z mężczyznami, mamy równe z nimi prawo brać z życia także coś dla siebie!...

— Niewątpliwie...

Ale tu właśnie zachodzi konflikt między osobistymi prawami kobiety do życia swojem własnem życiem — a prawami dziecka do ustawicznej pieczy nad jego ciałem i duszą, którą mu dać może tylko matka...

I w tym konflikcie — ja niestety nie mogę stanąć po Waszej stronie, moje Panie... Żyjemy w epoce, która od nas więcej niż inne czasy, ofiar wymaga... Na rubieży nowej ery, w chwili odradzania się ojczyzny, winnyśmy być jak żołnierz na wedecie... Uszczuplić naszą cząstkę użycia na to, aby dla naszych dzieci zaświtała jaśniejsza przyszłość żeby one były sposobne, przyszłość tę tworzyć i ulepszać. *J. P.*

Z DZIEDZINY MODY.

Wielki sezon na plaży i promenadzie.

Wielki sezon letni przeniósł punkt ciężkości modnego świata z środowisk wielkomiejskich do miejscowości kąpielowych i letnisk... Miasto opustoszało z tych wszystkich, których stać na wyjazd... a więc z tych, którzy, a nadewszystko które, wyrokują o modzie i szyku. Zatem dziś nie mówi się nawet o tem, co noszą w Paryżu, ale co noszą na plaży i promenadzie.



Dwa kapelusze na wielki sezon. Pierwszy, z białej pilśni przybrany aksamitem w kolorze cyclamenu i wyszyciem słomkowem. Drugi z crepe de chine i słomki przybrany trofą z liljowych dzwonków.

Już od kilku lat ostatnich moda zwykła robić koziołki, które byłyby zadziwiły, jako coś przeciwnego zdrowemu sensowi, kobiety jeszcze z przed lat dziesiątka. Dzisiejszy świat, jakkolwiek unika starannie wszelkiej spekulacji umysłowej, ma tę wspólną cechę z filozofami, że... niczemu się nie dziwi. To też przyjmuje się to jako rzecz zupełnie naturalną, że w lutym i w marcu, gdy śnieg pokrywa ziemię, nosi się kapelusze słomkowe a w wielkim sezonie letnim, od lipca począwszy, obowiązuje posiadanie kapelusza pilśniowego. Nie jest to zresztą tak znowu całkiem pozbawione zdrowego sensu, jakby się na pozór zdawało... jeśli jest ze sensem stosowane. W okolicach wilgotnych, górskich, lub też nad morzem, kapelusz pilśniowy nadaje się do rannych oraz wieczornych przechadzek lepiej, aniżeli słomkowy a przedewszystkiem niżeli fason ze szpaterji, który na wilgoci wiotczeje. Na toaletę w pełnem słońcu jednak, (niestety tak go w tym roku mało) najstosowniejszymi i najpiękniejszymi pozostaną cacka z crêpe de chine'y i fantazyjnych słomek, jakoteż niezrównane w lekkości kapelusze włosienne i bardzo modne w tym roku florentyńskie. Co do formy kapeluszy to mimo hasła

z Paryża: „na wielki sezon, wielki kapelusz", utrzymują się nadal także fasony małe, zwłaszcza do toalety przedpołudniowej. Na promenadzie popołudniowej natomiast widzi się przeważnie kapelusze wielkie i to



Elegancki żakiet z crêpe de chine, bez podszycia, jako komplet z lekką suknią popołudniową. Kapelusz pilśniowy koloru żakiecika.

sharmonizowanym z tłem sukni. Do sukni z krótkimi rękawkami nosi się taki lekki płaszcz z długimi rękawami, natomiast ostatni krzyk mody każe tę zasadę



Suknia na promenadę z crêpe de chine w kwiatowy ornament w kratę i parasolka z tego samego materjału, Wielki kapelusz florentyński.

tak z crêpe de chine, słomki i pletni jak i z pilśni przy lekkich, powiewnych sukniach.

Co do sukien to główny ton nadaje wzorzystość, przyczem motywy kratowe łączą się z motywami kwiatowymi i ornamentacyjnymi. To znaczy że kratę tworzą nie proste linje ale rysunki kwiatowe lub ornamenty... Odbiera to kracie jednostajność i surowość i wprowadza w ten zasadniczy motyw, wiele wdzięku i urozmaicenia.

Komplet — strój cały, harmonizujący ściśle ze sobą, to w sezonie obecnym jest najwyższym przykazem mody. Wymaga go przedewszystkiem elegancka promenada kąpielowa. Do każdej sukni należy dziś mieć przynależne do niej okrycie i parasolkę, a kapelusz co najmniej harmonizujący.

Jako okrycie rozumie się płaszcz albo luźny żakiet... a także pelerynę lub co najmniej szal.

Jeśli się mówi na tem miejscu o płaszczu, to nie mam bynajmniej na myśli odzieży, mającej nas zabezpieczać przed zimnem.

Letni płaszcz czy zarzutka jest tylko przedmiotem stroju. Jest on albo z crêpe de chiny bez podszewki, albo z materjału koronkowego. Do wzorzystej sukni nosi się go w kolorze jednostajnym, ściśle

stosować na odwrót: suknia lekka jest najszykowniejsza, gdy posiada długi zupełnie rękaw, który powinien być bardzo strojny, zaś płaszcz, czy żakiecik fantazyjny nosi się zupełnie bez rękawów.

Jakkolwiek zasadnicza linja prosta nie uległa nadal żadnej zmianie, to należy zauważyć, że toaleta wielkiego sezonu nie godzi się z oszczędnością materjału. Tak płaszcze jak i żakiety lekkie winny spływać w obfitych, falistych linjach na dolną część sukni, rzucającej się w bogate plisowania i dzwonowe fałdy lub żaboty.

Parasolki, bardzo obecnie modne, odznaczają się również wielką rozmaitością form i materjału. Wspólną ich cechą jest tylko to jedno, że wszystkie są małe. Obok form bardzo kulistych, utrzymują się płaskie chińskie parasoliki, najelegantsze, jeśli są zrobione z tego samego materjału co suknia lub też zupełnie do niej dostosowane.

Tak się ubierają w głównym sezonie elegantki, nie brak jednak we wszystkich miejscowościach kąpielowych pań, które przekładają nad wielki strój skromną choć wytworną prostotę i kilku dobrze dobranemi toaletami spędzają bardzo wystarczająco cały sezon. N.

Z HYGJENY I PIELĘGNOWANIA URODY.

Jak leczyć trądziki i wypryski?

O ile tworzenie się wągrów przynosi już wielką ujmę piękności cery, o tyle tem dotkliwszą troską każdej kobiety są trądziki i nieczystości skóry, występujące w formie brzydkich krost i pryszczy, które czynią ją chropowatą, pogrubiają rysy i odbierają twarzy cały urok i urodę.

Jeżeli trądziki i krosty są wypływem jakiejś organicznej choroby, to rzecz prosta, że można dotkniętej nimi osobie doradzić jedynie jak najwcześniejsze udanie się po poradę do lekarza specjalisty i poddanie się właściwemu leczeniu. Zaniedbanie choroby w tym wypadku może bowiem sprowadzić nieobliczalne szkody tak dla zdrowia całego organizmu, jak też dla urody.

Bo jeżeli krosty przejdą w ropienie, to pozostawiają na twarzy blizny, powodujące nierówności, wypukłości i zagłębienia, których usunąć już niepodobna wcale albo też może się to udać w mniejszym lub większym stopniu dopiero po długiej i bardzo kosztownej kuracji.

Jeżeli jednak zmiany te są wywołane tylko pewną ostrością krwi lub zewnętrznymi przyczynami i nie mają charakteru choroby skórnej, to do usunięcia ich wystarczą o powiednie zabiegi hygjeniczno-kosmetyczne.

Przedewszystkiem zatem należy tu stosowac, podobnie jak przy tworzeniu się wągrów, odpowiednią dyjetę: unikać alkoholu, zbyt silnej kawy, zanadto gorących potraw, nie używać zbyt wiele mięsa jakoteż tłuszczów, natomiast jeść przeważnie jarzyny oraz owoce.

Obok zachowywania tych przepisów djetetycznych wystrzegać się należy zbytnich zmian temperatury. Działanie bezpośrednie promieni słonecznych, tak obecnie modne opalanie się i kąpiele słoneczne, przy skórze bardziej wrażliwej, wywołują zaognienia, które potem niejednokrotnie pociągają za sobą długotrwałe skutki, w formie trądzików, czerwonych podbiegnięć i pryszczy. Dlatego zaleca się zwolenniczkom kąpieli słonecznych bardzo wielką ostrożność i wstrzemięźliwość,

O ile chodzi o usunięcie istniejących już nieczystości skóry drogą kosmetyczną, to bardzo skuteczne okazuje się stosowanie leczenia chemicznego zapomocą odpowiednich środków zewnętrznych w połączeniu z leczeniem fizjoterapeutycznem przez masaż, a w dalszej linji także przez zastosowanie elektryczności, lampy kwarcowej i t. p.

Ostatnie z wymienionych środków wymagają znowu pomocy lekarza specjalisty. Stosowanie środków chemicznych oraz masażu może być praktykowane samodzielnie przez każdą z pań.

Na wszelkie zaognienia i nieczystości skóry jednym z najlepszych środków jest siarka, połączona w odpowiednim stosunku z gliceryną, kamforą i innymi składnikami. Jako taki wypróbowany preparat można polecić Mydło siarkowe Ihnatowicza, którego używa się z niezwykłem powodzeniem do usunięcia pryszczy i wszelkiego rodzaju wyrzutów skórnych.

Postępować tu należy w sposób następujący: Wieczorem przed udaniem się na spoczynek należy twarz umyć w letniej, miękiej wodzie, namydlając ją dobrze „Mydłem siarkowem Ihnatowicza."

Po upływie kwadransa wymasować twarz, sposobem podanym przez nas w jednym z poprzednich artykułów, natarłszy przedtem skórę „Kremem Wenus Ihnatowicza".

Środek ten, już od długich lat, zanim jeszcze zostało wprowadzone użycie masażu, był stosowany z powodzeniem dla oczyszczenia i wydelikacenia twarzy, a dłuższe używanie „Kremu Wenus" doprowadzało do nadzwyczaj pomyślnych rezultatów przy usuwaniu pryszczy, plam wszelkiego rodzaju jakoteż opalenia słonecznego.

Obecnie środek ten połączony z umiejętnie stosowanym masażem daje jeszcze znacznie lepsze rezultaty. Uważać jednak należy, aby zamiast prawdziwego „Kremu Wenus Ihnatowicza" nie kupować bezwartościowych falsyfikatów, których wiele zostało wprowadzonych do handlu.

Wspomnienie.

Wiązka jaśminu i pieśń miłosna,
W szkatułce cennej, ukryte na dnie,
Od lat leżały.
Na światło dzienne, królewna wiosna
Dziś wywabiła pamiątki zdradnie,
By rozgorzały.
Wśród starczych wspomnień i życia głusz...
Ekstaza święta — młodzieńczy szał
Podawał czary,
Gdym duszę Twoją pragnieniem duszy,
Na niepodzielną własność brał,
Jak Znicz ofiary. — —
I znów zmurszałe jaśminu kwiaty,
Niby egipskich hieroglifów zwój
Wonią wirują;
Listów miłosnych bajki z przed laty,
I ten jedyny całunek Twój
Duszę czarują.

Olga Bilińska.

Nasz fejleton.

RÓŻA.

(Z hiszpańskiego.)

Mało jest krajobrazów tak wyzutych z wszelkiego uroku jak okolica Salamanki. Na poszarpanych stokach gdzieniegdzie tylko porasta rzadka trawa a w czasie słotnym, drogi przemieniają się w bagniska.

Na drodze, którą przebywałem pieszo, udając się do Cuidad Rodrigo, nie znikły jeszcze ślady niedawnej zimy, a żółtawe, gęste błoto więziło kroki... Zmrok już zapadał, gdy na pustym gościńcu ujrzałem człowieka o powierzchowności nie wzbudzającej wielkiego zaufania.

W tych odludnych okolicach wszystkiego należy się obawiać a zniknięcie samotnych podróżnych nie należy tu do rzadkości.

Byłem zatem zdecydowany wyminąć nieznajomego wędrowca, zachowując przytem należytą ostrożność. Lecz gdy się z nim zrównałem, on zagadnął mnie uprzejmie...

Nie miałem zamiaru zważać na to i chciałem przejść mimo, gdy on powtórzył pozdrowienie...

Obrzuciłem go badawczym wzrokiem i stwierdziłem, że jest to człowiek już nie młody i chuderlawy. Ubrany był ubogo i widocznie strudzony drogą.

Te obserwacje uspokoiły moje obawy i zapytałem go:

— Czego pan sobie życzy?

Pragnę pana prosić o pewną uprzejmość. Czy pozwoli pan abyśmy szli razem? Jestem stary nie umiem śpiewką rozproszyć nudów wędrówki, więc mi przykro iść samemu.

Szliśmy więc razem, przez pewien czas w milczeniu. Obserwując ukradkiem swego towarzysza zauważyłem, że radby nawiązać rozmowę ale nie ma śmiałości... W pewnej chwili zapytałem go:

— Czy pan zdąża do Cuidad Rodrigo?

— Nie! Do klasztoru Tadavera.

Nie powiedział nic więcej ale odgadłem że odemnie tylko zależy uczynić go rozmowniejszym. Dorzuciłem więc pytanie:

— Czy ma pan tam kogoś z krewnych?

— Nie, odbywam pielgrzymkę.

— Pielgrzymkę? Do jakiego świętego?

— Ach nie panie. Nie idę tam modlić się do żadnego świętego. Idę tam zerwać różę.

Widząc zdumienie na mojej twarzy, ciągnął dalej:

— Robię tę pielgrzymkę z Oyarzun do Tadavera corocznie o tej porze. Piętnaście do dwudziestu dni wędrówki co prawda... trud nielada a i koszt dość znaczny... Ale widzi pan, trzeba jednak coś robić także dla swojej duszy — a ja zaprzysiągłem uroczej Marji Felicji, lat temu dwadzieścia, że tak wiernie wypełnię mój ślub, jak ona swój wypełniła. — Tak panie, właśnie lat temu dwadzieścia, w r. 1905, złożyłem ten ślub.. Musi pan wiedzieć, że Marja Felicja była moją narzeczoną. Była nietyle jeszcze piękna ile posiadała niezwyciężony urok niebiańskiej wprost dobroci. Tym czarem przykuła mnie na zawsze do siebie.

Już wyszły nasze zapowiedzi, gdy nagle matka mojej narzeczonej zachorowała śmiertelnie. Było to tem tragiczniejsze, że w domu, prócz Felicji było dziesięcioro drobiazgu, potrzebującego nieodzownie opieki macierzyńskiej. Tymczasem lekarze oświadczyli stanowczo, że niema ratunku a chorej pozostaje co najwyżej miesiąc życia.

Lecz Felicja ich nie słuchała, tylko modliła się żarliwie do świętej Teresy i ślubowała, że jeśli matka wróci do zdrowia, ona poświęci swe życie Bogu i wstąpi do klasztoru Karmelitanek.

I stał się cud. Matka wyzdrowiała i żyje do dziś dnia.

Ale ja?... Co ja miałem począć?... Broniłem mego szczęścia z całych sił. Zaklinałem ją ze łzami groziłem, że się zabiję. Nic nie mogło zmienić jej postanowienia. Wstąpiła do klasztoru w Tadavera.

— A pan odwiedza ją corocznie?

— Nie. Gdyby żyła, reguła nie pozwalałaby na to... Ale ona umarła. To była, panie, święta, której nie długo było przebywać na tej ziemi. Po dwóch latach umarła... Ale snać Bóg chciał, by po niej pozostał ślad na ziemi... Bo oto dowiedziałem się, że na grobie jej zrodziła się róża... Róża przez nikogo tam nie zasadzona. I róża ta rok rocznie wydaje różowe kwiecie o przedziwnej woni... Gdy mnie o tem wieść doszła, ślubowałem, że co roku przyjdę na grób mojej świętej po jeden cudowny kwiat. To jedyny znak czci i wierności, jaki mogę oddać tej niebiańskiej istocie i nie wyrzekłbym się go za wszystkie skarby świata.

Już była noc, kiedyśmy doszli do klasztoru Tadavera. Towarzysz mój poprosił mnie, abym poszedł wraz z nim.

Dostaliśmy się, idąc wzdłuż wysokiego muru, na miejsce spoczynku umarłych, jak o tem świadczyły rysujące się w mroku nocnym pomniki i krzyże. Przesadziliśmy bramę i zapuściliśmy się w błotnistą aleję.

Nagle mój towarzysz zatrzymał się.

— To tam — rzekł wyciągając przed siebie rękę — czy widzi pan, to tam!

I ujrzałem w ciemnościach, które jakby się jeszcze pogłębiły, jakby ciemne tło, wykwitający z gruntu krzew, którego różane kwiecie błyszczało wśród mroków jak jasny snop światła i wydawało woń tak silną, że aż zamąciło mi się w głowie.

Mój towarzysz poskoczył z młodzieńczą chyżością ku krzakowi. W następnej chwili wrócił do mnie, trzymając oburącz różę, całą mokrą od rosy nocnej.

— Zabieram ją z sobą, moją świętą... Ona nigdy o mnie nie zapomina... Żegnam Was, panie.

I oddalił się szybkim biegiem. Napróżno chciałem go przywołać. Nie słyszał już mnie, cały oddany swemu radosnemu uniesieniu. Nie istniał dla niego świat w chwili przedziwnego, dla zwykłych śmiertelników niepojętego cudu, gdy dusza jego ukochanej, zeszła ku niemu na woni kwiatu, by unieść go na krótki moment wraz z sobą w sfery nadziemskiej ekstazy.

Tł. Ip.

Sylwetki.

Adolfina Gorzycka-Wieleżyńska.

Krąg wybitnych pracownic na polu społecznem, oddanych przez całe życie sprawie publicznej i narodowej, zmniejszył się w ostatnich dniach o jednostkę wybitną, która pozostawiła po sobie jasną smugę pożytecznej działalności a niestety odeszła z tej ziemi w chwili najwyższej ekspanzji swej energji, w chwili gdy owoce jej trudu zaczęły dojrzewać i gdy jej praca i bogate doświadczenie potrzebne było do dalszej uprawy przygotowanego gruntu.

Adolfina Gorzycka-Wieleżyńska jest tą działaczką społeczną, którą śmierć wyrwała nagle ze społeczeństwa naszego w chwili, gdy zdołała właśnie przystąpić do realizacji swych planów, nad którymi pracowała od lat szeregu a które były wykładnikiem tej duszy pełnej zapału i entuzjazmu dla wiedzy, dla ewolucji w zwyż ludzkiej istoty, dla rozwoju duchowego i intelektualnego społeczeństwa. Realizacją tych jej dążeń było założenie w Warszawie Szkoły rozwojowej, której śp. Zmarła była pierwszą inicjatorką i założycielką.

Adolfina Gorzycka-Wieleżyńska jakkolwiek ostatni okres swego życia wypełnionego pracą dla ukochanych przez siebie ideałów spędziła w Warszawie, jest jednak dzieckiem naszej małopolskiej dzielnicy, a Lwów był tem ogniskiem u którego umysł jej wiedzy łaknący kształcił się i rozwijał, we Lwowie też pracowała przez lat dziesiątki na niwie społecznej.

Urodzona w r. 1866 w Baszowcach w Małopolsce Wschodniej, we Lwowie przebywała od lat najmłodszych, tu kończyła studja seminarjalne, by potem poświęcić się szkolnictwu. Po kilku latach pracy w szkołach prowincjonalnych dostała się do Lwowa a w swej gorącej żądzy wiedzy obok pracy zawodowej, prowadziła dalsze studja filozoficzne na Uniwersytecie lwowskim, poświęcając się przyrodzie oraz psychologji eksperymentalnej.

Umysł wolnomyślny, nie znający żadnych granic dla poznania, ogromna energja i rzutkość inicjatywy uczyniły z śp. Adolfiny Gorzyckiej postać sztandarową dla postępowej młodzieży żeńskiej, zwłaszcza że obok zapału do nauki, Adolfina Gorzycka posiadała niezwykle silnie wyrobiony zmysł społeczny i organizacyjny. To też niebawem w T. S. L. którego była bardzo czynnym członkiem, wybrano ją przewodniczącą Koła im. Słowackiego.

Koło to pod jej przewodnictwem należało do rzędu najczynniejszych we Lwowie. Szukająca nowych dróg w kształceniu młodzieży, pragnęła, by młodzież wyzbyła się szablonów i samodzielnie zdążała do poznania i samodzielnie kształciła swój charakter. W tem dążeniu zapoczątkowała w Kole Kobiet T. S. L. kursa seminarjalne dla młodzieży obojga płci, prowadzone metodą pracy samorozwojowej. W rok później powstała za jej inicjatywą we Lwowie Sekcja pedologiczna, która pod jej kierunkiem dotrwała aż do wojny. Nie ograniczając swej działalności na Lwów urządziła kursa samorozwojowe także w innych miastach b. Galicji, miewała odczyty z dziedziny psychologji, logiki jak niemniej z nauk społecznych.

Z chwilą wybuchu wojny śp. Zmarła stanęła do pracy narodowej. Gorąca zwolenniczka idei legjonowej należy do N. K. W. poświęca się pracy samarytańskiej, najpierw w szpitalu w Krakowie a następnie, rzucona wypadkami wojennymi do Wiednia, zakłada tam gospodę dla legjonistów a później nieco Ligę Kobiet N. K. N które to placówki skupiają życie polskie na gruncie wiedeńskim. Nie obcą jej też pozostaje Golgota legjonowa w Marmaros Sziget.

Po krótkim powrocie do Lwowa w r. 1916 śp. Wieleżyńska, przeniosła się do Warszawy, gdzie w krótkim czasie rozwinęła żywą działalność jako propagatorka nowych haseł wychowania społecznego.

Dzięki jej inicjatywie, jak już wspomnieliśmy na wstępie, założono Towarzystwo pracy samorozwojowej które w ostatnich dwu latach funkcjonowało już systematycznie, prowadząc kursy dla nauczycieli, organizując odczyty, wykłady oraz wieczory dyskusyjne na temat nowych metod nauczania.

W chwili gdy Towarzystwo po pierwszym okresie organizacyjnym przystąpiło do dalszych prac a mianowicie do założenia Szkoły pracy na Żoliborzu do założenia własnego organu prasowego i t. p. niespodziewana śmierć wyrwała z grona pracowników inicjatorkę tych planów i idei.

Prócz pracy na polu społecznem oraz pedagogicznem śp. Adolfina Gorzycka oddawała się także piśmiennictwu. Prace jej publicystyczne były zresztą tylko dopełnieniem jej praktycznej działalności. Pisała o szkole samorozwojowej oraz liczne studja z zakresu pedagogji. Redagowała także „Sprawy nauczycielskie“. Próbowała także swych sił beletrystyce ale próby te były mniej udatne. Propagatorka społeczna i agitatorka dominowała nad literackiem ujściem przedmiotu. W jej dorobku publicystycznym obok dzieła o „Szkole samo rozwojowej“, postawić należy na pierwszem miejscu jej studjom naukowe p. t. Wyniki badań zmęczenia umysłowego“.

Na zakończenie tej sylwetki dzielnej pracownicy zauważyć należy, że jakkolwiek można się było nie godzić na kierunek, w jakim szła ś. p. Zmarła, to jednak każdy musiał uchylić czoła przed jej gorącym patrjotyzmem i przed szczerością jej przekonań. Dlatego należy jej się dobra pamięć jako tej, która według swej najlepszej woli, wiedzy i sił, spełniła do ostatka swą służbę na ziemi.

Z pobytu artystki malarki p. Marji Bianki w Paryżu.

Po powrocie p. Marji Bianki z Paryża, udałam się do cenionej artystki celem usłyszenia z jej ust wrażeń, jakie odniosła z pobytu w tej stolicy życia artystycznego...

P. Bianka jest nader zadowolona ze sukcesu artystycznego jaki odniosła nad Sekwaną jakotez z dorobku swoich studjów paryskich. Wzbogaciła swój dorobek artystyczny licznymi szkicami a także stworzyła kilka portretów, które spotkały się z bardzo korzystną oceną.

Niemniej być malarzem w Paryżu to nie jest stąpać po samych różach...

Dość powiedzieć, że obecnie bawi w Paryżu około 60.000 malarzy. To też nie jest tam łatwo znaleść odpowiednią pracownię malarską... Trzeba jej chyba szukać na peryferjach miasta.

Pokój natomiast w hotelu, obszerny, o 2 oknach można mieć za 7 franków dziennie.

Tak jak trudno jest o pracownię malarska, tak, niemniej urządzenie wystawy napotyka w obecnych czasach na ogromne przeszkody, gdyż niema poprostu miejsca na pomieszczenie tej wielkiej produkcji malarskiej. Dość powiedzieć, że wiosenny salon sztuki mieścił się poprostu w prowizorycznym baraku.

Wobec tych trudności nasza artystka urządziła w tym roku swoją własną wystawę, mając zastrzeżone przyjęcie do Salonu na rok przyszły...

Urządzając wystawę swych prac p. Marja Bianka nie miała na celu ściągnięcia nabywców. Chodziło jej przedewszystkiem o ocenę jej prac przez świat dziennikarski, artystyczny i literacki.

Urządziła więc wystawę w eleganckim Salonie za zaproszeniami. Salon obszerny słoneczny o dużych świetlnych oknach z balustradami jak balkonik z widokiem na piękny boulevard St. Michel. Wystawa była zwiedzana przez świat literacki francuski i polski artystów i dziennikarzy z kolonji polskiej. Był też egzotyczny gość poeta i krytyk literacki p. Morpean z Haiti, kompozytor irlandzki Swen Heness ożeniony z Przybyszewską, sekretarz biblioteki polskiej p. Kaczorowski, pani Andrée żona profesora Sorbonny, literatka p. Wyleżyńska.

Z towarzystwa „Amis de la Pologne“, generał ôu, kapitan Pouzergue i w. i. Prasa francuska wyrażała się z wielkiem uznaniem o pracach naszej artystki. Nader pochlebna recenzja o jej wystawie pojawiła się w „Revue des Arts“. Krytyka francuska ceni szczególniej pomysłowość artystki w wprowadzaniu motywów muzycznych i stwierdza, że w obrazach jej przejawia się zupełnie nowy kierunek malarski.

Serdecznego przyjęcia doznała p. Marja Bianka w Academie Rancon, gdzie kształciła się przed laty i była uważana za jednę z najbardziej utalentowanych uczenic.

Wiele interesujących szczegółów opowiada p. Bianca o Wystawie dekoracyjnej w Paryżu. Była na uroczystem otwarciu Sekcji Polskiej, o której Francuzi wyrażają się z dużem uznaniem. Uczestniczyła też w uroczystości 3-go Maja w Ambasadzie polskiej i była na przyjęciu wydanem przez ambasadora Chłapowskiego z okazji tej uroczystości.

Poznała też gościnny dom pp. Władysławów Mickiewiczów, gdzie co poniedziałku bywa podejmowana kolonja polska. P. Władysław Mickiewicz mimo podeszłego wieku trzyma się krzepko i sam zajmuje się prowadzeniem biblioteki.

Pobyt mój w Paryżu był bardzo miły...

Niemiłego zawodu — kończy artystka — doznał tylko mój synek, wyczekujący z utęsknieniem obiecanej mu zabawki z Paryża. Zabawka ta bowiem kupiona za kilkanaście franków, została na granicy tak wysoko oclona, że zostawiłam ją panom celnikom jako souvenir de Paris.

Rena Gl.

RADY I WSKAZÓWKI GOSPODARCZE

Smażenie konfitur.

Konfitura z malin.

Z malin czerwonych jest jedna z najpiękniejszych, najsmaczniejszych i najulubieńszych konfitur, łączą bowiem smak z zapachem i pięknie wyglądają, ale zarazem jest to jeden z najtrudniejszych owoców do smażenia!

Maliny smażą się dwojako, oba sposoby zarówno dobre, wymagają tylko wielkiej staranności.

Sposób pierwszy. Maliny do smażenia wybierać trzeba z tych gatunków, co nie mają dużych ziarnek, albo przeciwnie duże maliny utworzone z małych ziarnek przebrać cienką igłą z korzonków i robaczków, których maliny bardzo wiele mają wewnątrz, ułożyć na półmiskach, jedna malina obok drugiej, żeby jagoda jagody nie gniotła, tak z półmiskami wynieść do piwnicy do obwiędnięcia, tak dalece, że jeżeli maliny były świeże, można je w piwnicy trzymać 24 do 36 godzin, żeby zupełnie obwiędły.

Na drugi dzień odważyć je, i na $^1/_2$ kg. malin wziąć 1 kg. cukru; zrobić syrop zwyczajnym sposobem, maczając cukier w wodzie, szumując go dobrze aż syrop będzie bardzo gęsty i wtedy na wrzący syrop nie zdejmując go z ognia, wrzucić maliny, potem smażyć ciągle na wolnym ogniu, potrząsając często naczyniem, aby się równo wszędzie gotowały. Gdy się pokażą szumowiny na wierzchu, nie trzeba ich łyżką zbierać jak z innych owoców, bo malina jest to tak delikatny owoc, że za najmniejszem dotknięciem by się popsuła; ale szumuje się w ten sposób: wziąć czysty arkusz bibuły zwyczajnej, przykryć nią całą powierzchnię smażących się malin, zostawić tak sekundę, potem podnieść bibułę, a wszystkie szumowiny pozostaną na bibule, powtarzać to działanie, póki się tylko szumowiny pokazywać będą. Smażyć je należy ostrożnie 10 minut, póki pestki na wierzch nie wypłyną, które bardzo starannie należy wybrać z syropu. Wtedy wlać ostrożnie na salaterkę i zostawić tak 24 do 48 godzin. Na drugi lub trzeci dzień, wstawić znów usmażone maliny na ogień i smażyć do zawrzenia minut 10. Syrop gorący zdaje się zawsze być rzadkim, dla przekonania się czy ma dosyć, można kilka kropel na nożu ostudzić, to najlepiej przekona czy dość gęsty.

Do ostudzenia można zostawić w naczyniu mosiężnem, lub bardzo ostrożnie nie z wysoka zlać na salaterkę, na drugi dzień włożyć w słoiki, a układając, jeszcze łyżeczką, wybierać pestki z syropu, których uniknąć nie podobna.

Maliny tym sposobem smażone będą miękkie, pięknego, jasnego koloru.

Maliny inaczej.

Na funt malin zrobić syrop z 2 funtów cukru i półtory szklanki wody. Przebrane maliny wsypać do naczynia wstawionego w zimną wodę, nalać gorącym syropem i wynieść do zimnej piwnicy. Na drugi dzień włożyć w rądel i smażyć jak w poprzednim wypadku.

Maliny kijowskim sposobem.

Dwie kwarty wody, szklankę octu, zagotować razem i sparzyć tem ułożone na sicie maliny, następnie przelać je kilka razy zimną wodą aby nie odjąć zupełnie zapach octu. Do $_2$ kg. malin wziąć $^3/_4$ kg. cukru i 3 szklanki wody, zagotować syrop, wyszumować, na gotujący wrzucić maliny i smażyć tak długo, dopóki nie będą przeźroczyste, a syrop dostatecznie gęsty. Tak usmażoną konfiturę wylać na salaterkę i zostawić do drugiego dnia, potem ułożyć w słój, a zbywający syrop zlać w butelki.

Sok porzeczkowy.

Jest to najtrudniejszy sok z przyczyny wielkiej ilości galaretowych części jakie porzeczki w sobie zawierają. Najpewniejszy więc sposób aby nigdy nie zgalareciał jest sposób fermentacyjny. Porzeczki pognieść na misce, przez worek płócienny przecisnąć, wlać w słój szklanny, postawić na słońcu, a po kilku dniach gdy się dostatecznie sklaruje, zlać go ostrożnie nie mącąc przez płótno lub flanelę, do kwarty soku wziąć najmniej 1 kg. cukru, nalać go tym sokiem, a po rozpuszczeniu wstawić na ogień i bardzo szybko na dobrym ogniu parę razy zagotować, szumując starannie. Sposób ten jest pewny, jednak odbiera aromat owocowy. Następny sposób jest pod względem smaku i zapachu daleko lepszy.

Sposób drugi. Garniec porzeczek obranych z gałązek, wrzucić w kwartę wody wrzącej w chwili gdy najbardziej kipić będzie na ogniu, po wrzuceniu przykryć natychmiast pokrywą i dopiero zdjąć z ognia, i tak niech stoi godzin 12 w ciepłem miejscu. To działanie uskuteczniać trzeba w szerokim garnku lub tyglu glinianym polewanym, gdyż nie jest dobrze żeby porzeczki 12 godzin w miedzianem naczyniu stały, można nawet po wrzuceniu porzeczek na ogień, w pół godziny gdy przestygną przelać w garnek. Po dwunastu godzinach zlać czysty sok przez sito gęste nie wyciskając wcale porzeczek, na kwartę tego soku wziąć 1 kg. cukru w kawałkach, rozpuścić, zagotować parę razy na prędkim ogniu, żeby nie zgalareciał; dalej postąpić jak zwykle z każdym sokiem.

Sposób trzeci. Rozgnieść porzeczki na misce łyżką drewnianą, polewając troszką wody, wlać to w worek płócienny niech ścieka przez całą noc. Na drugi dzień zagotować ten czysty sok, który sam ściekał bez wyciskania na mocnym ogniu parę razy, wyszumować, przecedzić jeszcze raz, zrobić syrop z 1 kg. cukru i jednej szklanki wody na kwartę soku, we wrzący wlać sok, zagotować razem parę razy, ostudzić i na drugi dzień zlać w suche butelki. Sok będzie dobry i nie tak łatwo zgalarecieje.

Przepisy kuchenne.

Kurczęta nadziewane.

Kurczęta zabić dzień naprzód, oskubać i osmalić nad gazem aby oczyścić dokładnie z pierza, potem wypatroszyć. Nazajutrz wymoczyć przez godzinę, osuszyć i osolić wewnątrz i zewnątrz. Na dwoje lub troje kurcząt utrzeć dobrą łyżkę masła na śmietanę, dodać dużą garść koperku, tyleż pietruszeczki, jedno duże lub dwa małe jaja, wymieszać doskonale, wsypać półtorej szklanki tartej, suchej bułeczki, osolić, wyrobić razem aż się zrobi sucha kaszka, wtedy wlać półtorej szklanki tłustego rosołu. Wymięszać nadziewkę, wypełnić nią kurczaki, włożyć do środka całe wątróbki, otwory zaszyć. Skrzydełka i nóżki podwiązać, pod jedno skrzydełko założyć łebek z szyjką pod drugie oczyszczony żołądek.

Tak przyrządzone kurczęta piec w rurze polewając masłem. Jeśli natomiast kurczęta są mniejsze, lepiej jest zamiast pieczenia w rurze, udusić je na płycie lub gazie, w sposób następujący;

W rondlu, rozgrzać dwie łyżki smalcu lub masła, ułożyć na to kurczęta, zrumienić na ogniu ze wszystkich stron, wsypać dwie szklanki pokrajanych w paski: marchwi, pietruszki, cebuli i rzepki lub brukiewki, podlać paru szklankami wody i dusić na wolnym ogniu pół godziny, często potrząsając rondlem, aby się nie przypaliło.

Pół kilo dużych kartofli obrać i pokrajać w paski, jak gruby makaron, dwadzieścia deka wędzonego boczku pokrajać w cieńsze jeszcze paski. Włożyć jedno i drugie do kurcząt, podlać ponownie wodą, aby objęło, pokrywę zdjąć i gotować tak minut dziesięć odkryte. Kartofle przez ten czas zmięknąć powinny, a sos wydusić się do połowy. Kurczęta wyjąć, podzielić na ćwiartki, ułożyć na środku półmiska, naokoło ułożyć sos z jarzynami i słoniną, który jest wyborny.

Do tego można podać każdą zieloną sałatę.

Szmarn serzany.

$^1/_4$ kg. tartego sera utrzeć z 4 żółtkami i taką ilością śmietany by ciasto było płynne, dodać mąki i pianę z 4 białek i posolić. Ciasto ma być gęściejsze niż na naleśniki. Roztopić na brytwannie tłuszcz, wylać nań ciasto i wstawić do rury. Gdy się przyrumieni, skrobać jak każdy szmarn.

Knedle z szynką.

Utrzeć 4 gotowane kartofle, garść bułki tartej usmarzyć w maśle, ubić 1 dcl. kwaśnej śmietany z 1 całem jajem i 1 żółtkiem i nakrajać do tego gotowanego mięsa wędzonego, Zamięszać to razem i wyrabiać knedle które się układa na brytwannie w gorący tłuszcz i piecze w rurze.

Konserwowanie jaj na zimę.

Chcąc przez dłuższy czas przechować jaja, trzeba zabezpieczyć je od działania powietrza — a na to jest szereg sposobów: macza się każde w parafinie za pomocą delikatnej drucianej rączki. Parafinę należy umieścić w blaszanem naczyniu i wstawić to naczynie w gorącą wodę, aby się rozpuściła, jajka pokryją się powłoczką, i ułożone w pudełkach, w chłodnem i suchem miejscu, zabezpieczonem od mrozu przechowają się długo, o ile były świeże. Można też każde jajko posmarować starannie wazeliną bezwonną i zawinąć w papier. Najbardziej jednak używanym dobrym sposobem jest przechowywanie jajek w szkle płynnem. Najtrwalsze do przechowania są jajka, niesione w marcu lub we wrześniu.

Z Drukarni Spółki Akcyjnej Wydawniczej pod zarządem J. Płockiego we Lwowie, Chorążczyzna 31.